



BOUTIQUE CÔTÉ LAC

*Livraison offerte dans un rayon de 5 kms pour toute commande égale ou supérieure à 58 € ;
Pour toute commande inférieure à ce montant, et au minimum de 20 € : + 5 €*

1- Plateau déjeuner (à réchauffer)

*Entrée du jour**



*Poisson du jour et ses légumes**

ou

*Viande du jour et ses légumes**



*Dessert du jour**

* Renseignements au 02 40 95 65 16

Menu complet ... 15 €

Plats ... 9 €

Entrée ou Dessert ... 5 €

Option 1 fromage (60 grs) ... 2.50 €



2- CARTE BLANCHE D'ALEX

Un menu tout en surprise : Amuse-bouche + Entrée + Plat + Dessert ... 25 €

Indiquez-nous simplement si vous avez des allergies ou des incompatibilités gustatives.

3- MENU GOURMET

Et pour recevoir votre famille et vos amis ou pour un repas festif de qualité.

Minimum 2 personnes - **Commande 72 heures avant** - Choix unique



Mise en bouche



Calamars rôtis à la salsa verde, houmous de pois chiches, chips de blé noir
Œuf mollet de la ferme des Rochettes, cèpes rôtis aux noix, coulis de persil,
soupe Tourin à l'ail

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest parfumé au verjus, confit d'oignons,
rouleau de pomme Granny-Smith au raisin



Limande farcie aux girolles et salicornes, moules de bouchot, beurre d'algues
Volaille fermière d'Ancenis au satay et pancetta, jus court aux herbes, gâteau d'aubergines
Riz crémeux à l'encre de seiche, pétales de cabillaud confites au chorizo,
émulsion au parmesan



Trilogie de fromages, beurre d'Espelette, salade de mâche Nantaise au miel des Ruchers
Pain de Gênes aux baies de goji, mousse au fromage blanc, gelée au thym-citron
Tarte aux figues et mirabelles, crème vanillée à la cannelle
Entremet au chocolat Quayaquil, dacquoise aux noisettes, douceur aux fruits de la passion

Menu complet ... **34 €**
Plats chauds du menu (minimum 2 personnes) ... **16 €**

- Possibilité de prêt de matériel de service -



4- Les grandes salades

Salade de lentilles aux herbes,
tofu grillé, œuf mollet, cébettes fraîches et noix ... **12,90 €**

Salade de légumes à l'Orientale,
saumon et églefin fumés « Maison » ... **14 €**



Carton = 200 pièces

5- Les fumés « Maison » au bois de hêtre, les 100 grs ... 8 €

Saumon Bio de l'Atlantique

Églefin (haddock)

Magret de canard français

6- L'épicerie

Confiture de fraises au basilic et poivre de Sichuan ... 5 €

Marmelade d'oranges, pamplemousse et kumquat confit ... 5 €

Confiture mangue, gingembre, citron vert et rhum ... 5 €

Caramel laitier à la fleur de sel de Guérande ... 5 €

Pâte à tartiner « Responsable et Maison » au chocolat noir et noisettes ... 5 €



Fleur de sel de Guérande 125 grs – Serge de Lettre ... 4.50 €

Miel de Pontchâteau 250 grs – Caroline Fournier ... 6 €

7- La cave locale



◆ Blanc - Muscadet de Sèvre et Maine sur lie, Domaine Basse Ville, Gilbert Bossard

La bouteille 75 cl ... 9.50 € - La caisse de 6 ... 49 €

◆ Rouge - P'tit Lolo (IGP Loire) - Laurent Perraud - Clisson

La bouteille 75 cl ... 8.50 € - La caisse de 6 ... 44 €

◆ Rouge - Coteaux d'Ancenis - Les 3 Lézards - Frères Renou

La bouteille 75 cl ... 9.50 € - La caisse de 6 ... 49 €

◆ Rosé - Coteaux d'Ancenis - Les 3 Lézards - Frères Renou

La bouteille 75 cl ... 9.50 € - La caisse de 6 ... 49 €

◆ Blanc ½ sec - Malvoisie - Les 3 Lézards - Frères Renou

La bouteille 75 cl ... 13.20 € - La caisse de 6 ... 68 €

◆ Blanc moelleux - Cuvée Prestige du Petit Logis - Martine et Laurent Burot

La bouteille 75 cl ... 15.60 € - La caisse de 6 ... 79 €

◆ Effervescent brut - Crémant de Loire - Domaine de La Prévôté - Serge et Pascal Bonnigal

La bouteille 75 cl ... 15.60 € - La caisse de 6 ... 79 €

☞ SERVICE EN PLATEAUX REPAS, EN BOITES OU EN BOCAUX.

☞ TOUTES NOS PROPOSITIONS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATION EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

☞ VOTRE SANTÉ ET LA SANTÉ DE NOS COLLABORATEURS ÉTANT NOTRE SOUCI MAJEUR, NOUS METTONS TOUT EN ŒUVRE POUR ASSURER UN NIVEAU D'HYGIENE MAXIMAL.

Résultat du contrôle de janvier 2020



Alim'confiance



Merci à notre équipe !